



AL CAMPEGGIO

ristorantino da Fabio

MENÙ

ANTIPASTI - STARTER - VORSPEISEN

I nostri Antipasti "profumo di Terra" Appetizers "Scent of earth" - Vorspeisen "Duft der Erde"

Tagliere all'italiana 🍷 🍷	€12,00
Selezione di salumi tipici abruzzesi + pecorino d'Abruzzo Selection of typical Abruzzo cold cuts + pecorino cheese of Abruzzo Auswahl an typischen Wurstwaren aus den Abruzzen + Pecorino Käse der Abruzzen	
Freschezze Estive 🍷 🍷	€10,00
Prosciutto crudo locale con melone oppure mozzarella Parma ham from local producer with melon or mozzarella cheese Parmaschinken von lokalen Herstellern mit Melone oder Mozzarella Käse	
Piatto di Prosciutto Crudo Locale 🍷	€7,00
Parma ham plate from local producer Parmaschinken Platte von lokalen Herstellern	
Antipasto alla Caprese 🍷	€9,00
Mozzarella di aziende casearie locali, pomodori e basilico Mozzarella cheese from local dairy farms, tomatoes and basil Mozzarella Käse aus lokalen Molkereien, Tomaten und Basilikum	
Piatto di Formaggio misto 🍷	€8,00
Pecorino abruzzese, gorgonzola, grana padano Pecorino cheese from Abruzzo, Gorgonzola blue cheese, Grana Padano cheese Pecorino Schafskäse aus den Abruzzen, Gorgonzola Blauschimmelkäse, Grana Padano Käse	
Mozzarella di provenienza da aziende casearie locali 🍷	€5,00
Mozzarella cheese from local dairy farms Mozzarella Käse aus lokalen Molkereien	
Mozzarella di bufala 🍷	€8,00
Buffalo milk mozzarella Büffelmozzarella	

I nostri Antipasti “sinfonia di mare”

Appetizers “sea symphony” - Vorspeisen “Meeressymphonie”

Sono elaborati in modo semplice secondo la tradizione marinara Rosetana utilizzando solo olio extra vergine d'oliva delle nostre terre

Are elaborated in a simple way according to the Roseto seafaring tradition using only extra virgin olive oil from our land



Werden auf einfache Art und Weise nach Rosetos Seefahrertradition zubereitet und ausschließlich natives Olivenöl aus unserem Land verwendet

Alici marinate*   €8,00
Marinated anchovies
Marinierte Sardellen

Insalata di mare*   €10,00
Sea Salad
Meeresfrüchtesalat

Antipasto misto di mare freddo*   €14,00
(5 tipologie diverse in base al pescato)
Mixed cold sea appetizer (5 different types depending on the catch of the day)
Gemischte kalte Meeresvorspeise (5 verschiedene Sorten je nach Tagesfang)

Antipasto misto di mare caldo*   €22,00
(6 tipologie diverse in base al pescato)
Mixed warm sea appetizer (6 different types depending on the catch of the day)
Gemischte warme Meeresvorspeise (6 verschiedene Sorten je nach Tagesfang)

Antipasto completo di mare (freddi e caldi)*   €34,00
Mixed sea appetizer (cold and warm)
Gemischte Meeresvorspeise (kalt und warm)

Le Autentiche specialità Teramane

Specialities of Teramo – Spezialitäten aus Teramo

Cacio fritto

Caciotta mista di pecora e mucca fresca pastellata e frita

Mixed sheep and cow's cheese fresh battered and fried

Gemischter Schafs- und Kuhmilchkäse frisch paniert und frittiert

€3,00 (1 pz./pcs./St.)

Mazzarelle*

Involtini di coratella di agnello avvolti in foglie di indivia legati con budella di agnello

Roulades of lamb offal wrapped in endive leaves tied with lamb guts

Rouladen aus Lamminnereien, umwickelt mit Endivienblättern und mit Lammdärmen abgebunden

€4,00 (1 pz./pcs./St.)

Bruschetta con Ventricina Teramana

Salame spalmabile a base di carne di suino con aglio, peperoni, pepe, finocchio e peperoncino

Toasted Bread with spreadable salami made from pork with garlic, peppers, pepper, fennel and chili

Streichsalami aus Schweinefleisch mit Knoblauch, Paprika, Pfeffer, Fenchel und Chili

€2,00 (1 pz./pcs./St.)

Chitarra alla Teramana*

Pasta lunga (chitarra) con sugo di pomodoro e piccolissime polpettine di carne

Long pasta (chitarra) with tomato sauce and very small meatballs

Lange Nudeln (chitarra) mit Tomatensoße und sehr kleinen Fleischbällchen

€12,00

Arrosticini di pecora (solo serali)

Sheep skewers (evening only)

Spieße aus Schaffleisch (nur abends)

€1,00 (1 pz./pcs./St.)

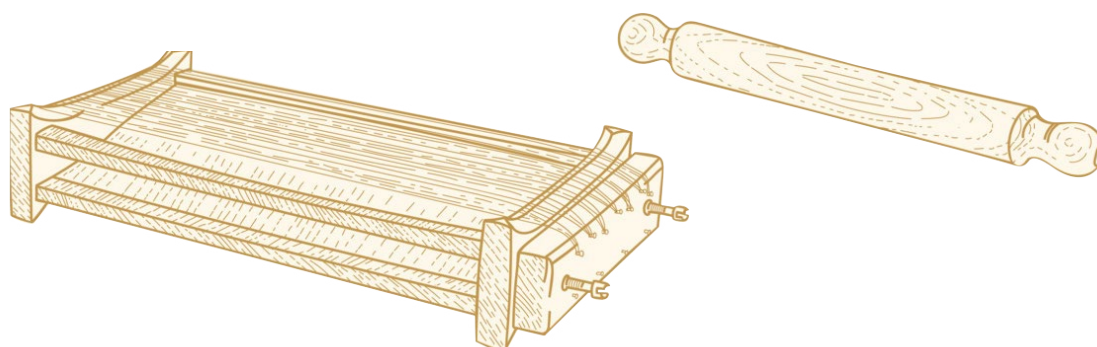


Il telaio per fare la pasta all'uovo alla "Chitarra Teramana" è un utensile in legno e corde chiamato "Lu Carratur", appunto Chitarra.

Fu ideata dai setacciari abruzzesi per rendere più facile alle massaie il taglio esatto della pasta lunga fatta in casa.

The frame for making the authentic "Chitarra Teramana" egg pasta is made of wood and strings called 'Lu Carratur', which means "guitar" (in Italian chitarra). It was invented by the pasta makers of Abruzzo to make it easier for housewives to cut the long homemade pasta precisely.

Der Rahmen für die Herstellung von Eiernudeln "Chitarra Teramana" ist ein Werkzeug aus Holz und Saiten, das "Lu Carratur" genannt wird, was "Gitarre" (auf Ital. chitarra) bedeutet. Es wurde von den abruzzesischen Nudelmachern erfunden, um den Hausfrauen das exakte Schneiden der langen, hausgemachten Nudeln zu erleichtern.





PRIMI PIATTI



Main Course - Hauptgerichte

Utilizzando la farina proveniente dai grani locali il nostro Chef Fabio prepara a mano, giornalmente, come tramandato dalla nonna abruzzese, le paste all'uovo Chitarra, Tagliatelle e gli Gnocchi di patate.

Using flour from local grains, our Chef Fabio prepares by hand, daily, as passed down from his grandmother from Abruzzo, the egg pasta chitarra, tagliatelle and gnocchi (potato dumplings).

Unser Küchenchef Fabio verwendet Mehl aus lokalem Getreide und bereitet täglich von Hand Chitarra Eiernudeln, Tagliatelle und Gnocchi (kl. Kartoffelknödel) zu, so wie es ihm seine Großmutter aus den Abruzzen überliefert hat.

Tagliatella alla boscaiola*     €10,00

Tagliatelle con macinato di vitello, funghi porcini, prezzemolo
Tagliatelle with with minced veal, porcini mushrooms, parsley
Bandnudeln mit Kalbshackfleisch, Steinpilze, Petersilie

Tortellini di carne panna e prosciutto    €10,00

Meat- filled Tortellini cream and ham
Mit Fleisch gefüllte Tortellini Sahne und Schinken

Spaghetti alla carbonara    €10,00

Spaghetti con guanciale, uova, pepe e parmigiano
Spaghetti with bacon, eggs, Parmesan Cheese, pepper
Spaghetti mit Schweinebacke, Eier, Parmesan, Pfeffer

Chitarra, Pennette o Gnocchi al pomodoro    €8,00

Chitarra egg-pasta, Pennette or Gnocchi with meat sauce or tomato sauce
Chitarra Eiernudeln, Pennette oder Gnocchi mit Fleischsoße oder Tomatensoße

Chitarra, Pennette o Gnocchi al ragù    €10,00

Chitarra egg-pasta, Pennette or Gnocchi with meat sauce or tomato sauce
Chitarra Eiernudeln, Pennette oder Gnocchi mit Fleischsoße oder Tomatensoße


... dal mare


Spaghetti alle vongole    €14,00

Spaghetti con vongole, prezzemolo e pomodorino
Spaghetti with clams, parsley and cherry tomatoes
Spaghetti mit Venusmuscheln, Petersillie und Kirschtomaten

Chitarra allo scoglio*     €15,00

Pasta lunga (chitarra) con pomodorino pachino, vongole, cozze e pescato del giorno
Long pasta (chitarra) with cherry tomatoes, clams, mussels and catch of the day
Lange Nudeln (chitarra) mit Kirschtomaten, Venusmuscheln, Miesmuscheln und Tagesfang


Gnocchi di patate alla marinara*  €14,00
Gnocchi di patate con vongole, cozze sgusciate e pescato del giorno
Gnocchi (potato dumplings), clams, unshelled mussels and catch of the day
Gnocchi (kl. Kartoffelknödel) mit Venusmuscheln, geschälte Miesmuscheln und Tagesfang

Risotto alla marinara*  €15,00
Riso da provenienza italiana, vongole, cozze sgusciate e pescato del giorno
Rice of italian origin, clams, unshelled mussels and catch of the day
Reis italienischen Ursprungs, Venusmuscheln, geschälte Miesmuscheln und Tagesfang

... dall'orto

Pennette al pomodoro fresco e basilico  €8,00
Pennette with fresh tomatoes and basil
Pennette mit frischen Tomaten und Basilikum

Pasta corta alla caprese  €10,00
con mozzarella e tocchetti di pomodori freschi
Short pasta topped with mozzarella and chunks of fresh tomatoes
Kurze Nudeln garniert mit Mozzarella und frischen Tomatenstücken heln und Tagesfang

Tagliatelle alla contadina  €10,00
Tagliatelle con salsa di pomodoro e dadolata di melanzane, peperoni, zucchine, cipolle
Tagliatelle pasta with tomato sauce and diced aubergines, peppers, courgettes, onions
Tagliatelle Bandnudeln mit Tomatensoße und Auberginen-, Peperoni-, Zucchini-, Zwiebelwürfel

In base al mercato del giorno e la stagionalità, per un pasto leggero e salutare le nostre paste possono essere condite anche con **zucchine, piselli, melanzane, peperoni** etc.;

Depending on the market of the day and the seasonality, for a light and healthy meal our pastas can also be seasoned with courgettes, peas, aubergines, peppers etc;

Je nach Tagesangebot und Saison können unsere Nudeln für eine leichte und gesunde Mahlzeit auch mit Zucchini, Erbsen, Auberginen, Paprika usw. zubereitet werden;



Meat Second Course - Fleischgerichte

Bistecca di vitello*	€14,00
Veal steak Kalbssteak	
Tagliata di Manzo* 	€20,00
Manzo 350/400 gr, rucola, pachino e scaglie di grana Sliced Beef 350/400 gr, rocket, cherry tomatoes and parmesan flakes Stück Rindfleisch 350/400 gr, Rucola, Kirschtomaten und Parmesanflocken	
Petto di pollo alla griglia	€8,00
Grilled chicken breast Gegrillte Hähnchenbrust	
Agnello alla griglia	€12,00
Grilled lamb chops Gegrillte Lammkoteletts	
Salsiccia di maiale	8,00 (3 pz./pcs./St.)
Pork sausages Schweinswürste	
Arrosto misto alla griglia*	€14,00
Braciola di maiale, salsiccia di carne, costina d'agnello e pollo Grilled Pork chop, meat sausage, cost lamb and chicken Vom Grill: Schweinekotelett, Schweinswurst, Lamm- und Hähnchen Koteletts	
Hamburger al piatto con patatine fritte*	€10,00
Hamburgers with French fries Hamburger mit Pommes frites	
Cotoletta di pollo*  	€8,00
Chicken cutlet Hühnerschnitzel	



SECONDI DI PESCE



Fish Second Course - Fischhauptgerichte

- Frittura di pesce dell'Adriatico***   €14,00
Fried fish from the Adriatic
Frittierter Fisch aus der Adria
- Grigliata mista di pesce***   €16,00
Mixed grilled fish
Grillteller mit gemischten Fisch
- Sauté di cozze alla Rosetana**  €10,00
olio d'oliva extravergine, cipolla, cozze
olive oil, onion, mussels
Olivenöl, Zwiebeln, Muscheln
- Sauté di vongole**  €10,00
aglio, olio d'oliva extravergine
Sauté of clams with garlic, olive oil
Sauté - Venusmuscheln mit Knoblauch, Olivenöl
- Filetto di Orata in umido***  €15,00
con patate, olive nere, aglio, olio d'oliva extravergine, rosmarino del nostro giardino botanico
Stewed monkfish with potatoes, black olives, garlic, olive oil, rosemary
Gedünsteter Seeteufel mit Kartoffeln, schwarzen Oliven, Knoblauch, Olivenöl, Rosmarin

*Prodotti che in mancanza di fresco possono essere sostituiti con prodotti surgelati

In absence of fresh products, some of them could be frozen

Frische Zutaten, im Bedarfsfall werden auch Tiefkühlprodukte verwendet



CONTORNI



Side dishes - Beilagen

Insalata verde	€2,50
Green salad Grüner Salat	
Insalata mista	€3,00
Mixed Salad Gemischter Salat	
Insalata di pomodori	€3,00
Tomato salad Tomatensalat	
Patate fritte*	€3,50
French fries Pommes frites	
Verdure grigliate	€4,00
Grilled vegetables Gegrilltes Gemüse	



LE INSALATONE



Big Salads - Großer Salatteller

Insalata Estiva 🍷 🐟	€8,00
Insalata mista, tonno, mais, pomodorini Mixed salad, tuna, corn, cherry tomatoes Gemischter Salat, Thunfisch, Mais, Kirschtomaten	
Insalata di pollo	€9,00
Misticanza con petto di pollo alla griglia, capperi, olive nere, carciofi Mixed vegetables with grilled chicken, capers, olives, artichokes Gemischtes Gemüse mit gegrillter Hähnchenbrust, Kapern, Oliven, Artischocken	
Insalata di riso	€9,00
Giardiniera, mais, olive Rice salad, chopped pickled vegetables, corn, olives Reissalat, Gemüse, Mais, Oliven	

STUZZICHERIE

Snacks

Olive all'ascolana* 	€3,50
Stuffed olives Gefüllte Oliven	(5 pz/pcs./St.)
Crocchette di patate*	€3,50
Potato croquettes Kartoffelkroketten	(5 pz/pcs./St.)
Bruschette miste	€4,50
Mixed bruschetta Gemischte Bruschetta	(3 pz/pcs./St.)





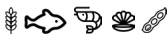
PIZZERIA



Le nostre pizze sono cotte nel forno a legna e realizzate con ingredienti sempre freschi e di qualità, preparate al momento con Farina tipo 0, ottenuta al 100% da grani di produzione Italiana.

Our pizzas are cooked in a wood-burning oven and always made with quality ingredients, freshly prepared with type 0 flour, obtained 100% from Italian-produced grains.

Unsere Pizzen werden im Holzofen gebacken und aus stets frischen, hochwertigen Zutaten zubereitet mit Mehl Typ 0, das zu 100 % aus in Italien angebautem Getreide gewonnen wird.

Focaccia 	€4,50
Focaccia con sale, olio d'oliva e rosmarino del nostro giardino botanico Focaccia with salt, olive oil and rosemary from our botanic garden Focaccia mit Salz, Olivenöl und Rosmarin aus unserem botanischen Garten	
Focaccia con prosciutto crudo della zona 	€7,50
Focaccia with Parmaham from local producer Focaccia mit Parmaschinken von lokalen Herstellern	
Focaccia di mare* 	€15,00
Focaccia with seafood Focaccia mit Meeresfrüchten	

Focaccia con verdure grigliate   €8,00

Focaccia con sale, olio d'oliva e rosmarino del nostro giardino botanico

Focaccia with salt, olive oil and rosemary from our botanic garden

Focaccia mit Salz, Olivenöl und Rosmarin aus unserem botanischen Garten

Focaccia mediterranea con fette di pomodoro fresco e rucola   €7,50

Focaccia with fresh sliced tomatoes and aromatic rocket

Focaccia mit frischen Tomatenscheiben und aromatischer Rucola

Pizze bianche

Alle verdure    €9,00

Mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane

Mozzarella, courgettes, peppers, aubergines

Mozzarella, Zucchini, Paprika, Auberginen

Salmone    €9,00

mozzarella, salmone, patate lesse prezzemolo

mozzarella, salmon, boiled potatoes, parsley

Mozzarella, Lachs, Salzkartoffeln, Petersilie

Patate e salsiccia    €8,00

Mozzarella, patate lesse, salsicce

Mozzarella, boiled potatoes, sausages

Mozzarella, Salzkartoffeln, Würstchen

Trevigiana    €9,00

Mozzarella, radicchio, gorgonzola, speck

Mozzarella, radicchio, gorgonzola, bacon

Mozzarella, Radicchio, Gorgonzola, Speck

Tartufata    €9,00

Mozzarella, porcini, salsa tartufata

Mozzarella, porcini mushrooms, truffle sauce

Mozzarella, Steinpilze, Trüffelsoße

Ai 4 formaggi    €9,00

Mozzarella, Emmental, gorgonzola, grana

Mozzarella, gorgonzola, Emmental, parmesan

Mozzarella, Gorgonzolakäse, Emmentalkäse, Parmesankäse




Tatolo   €9,00

Peperoni fritti, salsiccia, rucola

Fried peppers, sausage, rocket

Frittierte Paprika, Wurst, Rucola

Anemia    €8,00
Mozzarella, cotto, mais
Mozzarella, ham, corn
Mozzarella, Schinken, Mais

Bresaola    €9,00
Mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di parmigiano
Mozzarella, bresaola (dried salted beef), rocket, parmesan flakes
Mozzarella, Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken), Rucola, Parmesanflocken




Pizze rosse

Marinara   €5,00
Salsa di pomodoro, aglio, origano
Tomato sauce, garlic, oregano
Tomatensoße, Knoblauch, Oregano




Margherita    €7,00
Salsa di pomodoro, mozzarella
Tomato sauce, mozzarella
Tomatensoße, Mozzarella

Napoletana    €9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, alici
Tomato sauce, mozzarella, anchovies,
Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen

Diavola    €9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami
Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami

Paperino*    €9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte
Tomato sauce, mozzarella, sausage, french fries
Tomatensoße, Mozzarella, Würstchen, Pommes frites

Wurstel    €8,00
Salsa di pomodoro, mozzarelle, Würstel
Tomato sauce, mozzarella, sausage
Tomatensoße, Mozzarella, Würstchen

Quattro stagioni    €9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto, olive nere
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, black olives
Tomatensoße, Mozzarella, Pilze, Kochschinken, Artischocken, schwarze Oliven

Capricciosa 🌾 🥛 🍴	€9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto olive nere Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham, black olives Tomatensoße, Mozzarella, Pilze, Artischocken, Kochschinken, schwarze Oliven	
Baciami prima 🌾 🥛 🍴	€9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	
Bufala 🌾 🥛 🍴	€9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil Tomatensoße, Büffelmozzarella, Basilikum	
Scoglio* 🌾 🥛 🍴 🐚 🦪	€15,00
Salsa di pomodoro, gamberetti, cozze, vongole, scampi Tomato sauce, prawns, mussels, clams, scampi Tomatensoße, Garnelen, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Scampi	
Katja 🌾 🥛 🍴 🥑	€9,00
Salsa di pomodoro, olive nere, carciofi, noci, gorgonzola, origano Tomato sauce, black olive, artichokes, nuts, gorgonzola, oregano Tomatensoße, schwarze Oliven, Artischocken, Nüsse, Gorgonzola, Oregano	
Nazzareno 🌾 🍴	€9,00
Salsa di pomodoro, salsiccia, cipolla, radicchio Tomato sauce, sausage, onion, red lettuce Tomatensoße, Wurst, Zwiebeln, Radicchio	
PIZZA BABY riduzione di sul prezzo del menù	-€1,00
PIZZA BABY reduction on the menu price	
PIZZA BABY Ermäßigung auf den Menüpreis	
CORREZIONI AGGIUNTIVE maggiorazione di sul prezzo di menù	+€2,00
ADDITIONAL CORRECTIONS surcharge on the menu price	
ZUSÄTZLICHE KORREKTUREN Aufpreis auf den Menüpreis	

Tutte le pizze possono essere preparate, su richiesta, con mozzarella senza lattosio.
All pizzas can be prepared, upon request, with lactose-free mozzarella.
Alle Pizzen können auf Wunsch auch mit Laktosefreier Mozzarella zubereitet werden.

*Prodotti che in mancanza di fresco possono essere sostituiti con prodotti surgelati
In absence of fresh products, some of them could be frozen
Frische Zutaten, im Bedarfsfall werden auch Tiefkühlprodukte verwendet



BEVANDE - DRINKS - GETRÄNKE



Acqua minerale 1 lt Mineral Water 1 lt / Mineralwasser lt 1	€2,00
Acqua minerale 50 cl Mineral water 50 cl / Mineralwasser 50 cl	€1,00
Vino della casa - Cantina Barba House wine / House wine  (Trebiano d'Abruzzo, Montepulciano d'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo)	
1/4 lt	€2,00
1/2 lt	€4,00
1 lt	€7,00
Birra alla spina draft beer / Fassbier	
0,3	€3,00
0,5	€5,00
1 lt	€10,00
Birra in bottiglia 66 cl bottled beer / Flaschenbier	€4,50
Coca cola in bottiglia 1 lt bottled Coca cola / abgefüllte Coca Cola	€4,00
Lattine e bibite varie Various drinks from the can / Verschiedene Getränke aus der Dose	€2,50
Caffè / Espresso	€1,00
Cappuccino	€1,50
Amari, Genziana, Liquirizia, Limoncello	€3,00
Liqueurs of Abruzzo Liköre aus den Abruzzen	



DOLCI - DESSERTS



Frutta di stagione (a porzione) €4,00

Seasonal fruit (per portion)

Obst der Saison (pro Portion)

Dolce della casa Dessert of the house / Dessert des Hauses €4,00

Coperto €1,00

Allergeni / Allergens / Allergene



latte e derivati
milk and derivatives
milch und milchderivate



cereali contenenti glutine
cereals containing gluten
glutenhaltiges Getreide



senape
mustard
senf



soia
soybean
Soja



crostacei e derivati
shellfish and derivatives of fish
Schalentiere und derivate



pesce e derivati
fish and derivatives
Fisch und Fischderivate



uova e derivati
eggs and derivatives
Eier und Eierderivate



molluschi
molluscs
Weichtiere



solfiti
sulfites
Sulfite



sedano
celery
Staudensellerie



frutta con guscio (mandorle, noci, nocciole, anacardi, pistacchi)
nuts (almonds, walnuts, hazelnuts, cashews, pistachios)
Schalenfrüchte (Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Cashews, Pistazien)



arachidi e derivati
peanuts and derivatives
Erdnüsse und derivate



sesamo
sesame
sesam



lupini
lupines
Lupinen



VINI D'ABRUZZO



Fratelli Barba



**Montepulciano
d'Abruzzo DOC
I Vasari**

€25,00



**Trebbiano
d'Abruzzo DOC
Di Mare**

€30,00



**Montepulciano
d'Abruzzo Yang DOCG
Colline Teramane**

€20,00



**Montepulciano
d'Abruzzo DOC
Collemorino**

€15,00



**Cearsuolo
d'Abruzzo DOC
Collemorino**

€15,00



**Pecorino
IGT
Collemorino**

€18,00



**Trebbiano
d'Abruzzo DOC
Collemorino**

€15,00



AL CAMPEGGIO

ristorantino da Fabio